

Filterkaffee für die Sinne

Jacobs Kaffee bietet mit Sinnfonie drei neue Kaffeesorten für Filterkaffeegenießer an: milde Supremo-Bohnen aus Kolumbien, aromatische Perlbohnen aus Kenia sowie kräftig-würzige Vulkan-Bohnen aus Indonesien. Alle drei sind jeweils gemahlen in der 2 mal 250g oder als ganze Bohne in der 500g-Packung erhältlich.

Preis: 5,99 Euro für 500g,

Informationen unter www.jacobs.de



Würzige Weihnachten

Den mild-aromatischen Hochlandkaffee Australia Skybury verwendet Coffee Nation für seine ganzjährig variierenden Aromakaffees. Passend zu Weihnachten gibt es dort nun neben einem Christmas Coffee alles, was Sie kulinarisch mit Weihnachten verbinden: Spekulatius-, Lebkuchen- sowie Christstollen-Aroma, Vanillekipferl, Marzipan und Zimt-Mandel. Alle Sorten gibt es gemahlen oder als ganze Bohne, alle eignen sich für alle Voll- und Halbautomaten sowie für Filterkaffeemaschinen. **Preis: 13,90 Euro für 500 g, 1.000 g für 22,90 Euro, Informationen unter www.gourvita.com**

Teerosen in der Tasse

Für Liebhaber des exklusiven Teegenusses bringt SeasonsTea in der kalten Jahreszeit genau das Richtige in die Tasse: die Teerose. In Handarbeit werden junge Blattknospen grünen Tees aus der chinesischen Provinz Fujian zusammen mit einer rosafarbenen Amaranthblüte zu einer Rose gebunden. Aufgebrüht bei 80 Grad heißem Wasser, verströmt diese Teerose ein feinblumiges, zartes Aroma, das in fein-herbem Geschmack mündet. Diese fernöstliche Genießer-Rarität wird in limitierter Stückzahl von 200 Stück in ausgewählten Geschäften erhältlich sein, seien Sie schnell! **Preis: ca. 20 Euro, Informationen unter www.seasonstea.com**



Dessert-Kaffee

Kräftig und großzügig im Geschmack ist diese Kaffeemischung aus Grand-Cru-Bohnen aus kongolischem Anbau und aus Äthiopien. Die Bohnen sind nach der althergebrachten Methode von Malongo geröstet und bereits gemahlen über Gourmondo erhältlich. **Preis: 5,69 Euro für 250g, Informationen unter www.gourmondo.de**

Sanft-fruchtig

Die Kaffeemischung Cachet d'Or Haiti/Guatemala ist eine Zusammenstellung aus Arabicasorten, die von den Kaffeepflanzern aus Jacmel im Süden Haitis und den Maya-Bauern aus dem Altiplano in Guatemala angebaut werden. **Preis: 5,79 Euro für 250g, Informationen unter www.gourmondo.de**



Knabberkaffee

Als Kaffee zum Knabbern für unterwegs sind die schokolierten Espressobohnen Choc von Lebensbaum der ideale Begleiter: Erhältlich sind die schonend im Langzeitverfahren gerösteten Perlbohnen aromatisiert in den beiden Geschmacksrichtungen Vollmilch und Zartbitter. **Preis: ca. 1,99 für 50g, www.lebensbaum.de**

